

# PASSER TIL DIN SMAG



reddot award 2019  
winner

**OptiMe**

*Lige som jeg kan li' det.*

**ANIMO**



*Animo står for fremragende kaffe, prisvindende design og ægte bæredygtighed. Vores kvalitetskomponenter og effektive produktionsproces skaber energieffektive maskiner med varig ydeevne og fremragende smag.*

# NYD DIN KAFFE PÅ HELT NYE MÅDER

En perfekt kop kaffe begynder med en perfekt maskine. Og når maskinen også passer til din smag, er det ren magi. Få det hele med vores nyeste professionelle kaffemaskine: Animo OptiMe®.

En stærk espresso, en lækker kop sort kaffe eller en cappuccino med frisk mælk?  
Med OptiMe får du både smag OG et flot udseende:  
friskmalet kaffe med et personligt design.



reddot award 2019  
winner



*Er du en kender, en connoisseur, eller elsker du bare rigtig kaffe? Få den kvalitet, du forventer fra Animo, i en kompakt maskine, der passer overalt. Skal OptiMe tilpasse sig din smag? Den kan matche enhver stil.*

OptiMe. *Lige som jeg kan li' det.*



# UDTRYK DIN STIL

*God smag  
opleves med  
alle  
sanser.*

Vil du have en maskine, som skiller sig ud? Eller skal den passe til indretningen?

Intet problem. OptiMe er let at tilpasse. Vælg dine materialer, farver og tilføjelser – og finjuster maskinen til din smag. Den overgår alle forventninger.

- + Byg din egen OptiMe på [optime.animo.eu](http://optime.animo.eu)
- + Kompakt 360° design
- + OptiLight LED-belysning (alle farver)
- + Omfattende muligheder for (kommercielle) meddelelser på skærmen – også under brygningen
- + Forskellige muligheder for baggrundsfarver på displayet

OptiMe er perfekt til selvbetjening takket være sin brugervenlige berøringskærm med intuitiv brugergrænseflade.



# LILLE MASKINE STOR SMAG



Uanset om det er dagens første stund eller bare lidt alenetid – jo bedre kaffe, jo bedre pause. Vi har forbedret vores kaffemaskiner i mere end 68 år, så OptiMe giver dig den kvalitetskaffe, du fortjener. OptiMe kan udstyres med to bønnebeholdere (to kværne). Vælg de kaffebønner, der passer til din smag!

Med op til 125 kopper om dagen imponerer Animos OptiMe med høj ydeevne og enestående smag. Den passer ind i ethvert miljø og kan let udvides med:

- + Et modul med frisk mælk og mælkekøler
- + Nydesignet kopvarmer
- + Mange andre nyttige tilføjelser, valgmuligheder og tilbehør

Maskinen er kompakt, og den passer overalt – på dit kontor, hotel, restaurant eller selvbetjeningssted. Tilbyd dine gæster, kolleger og kunder en perfekt kop kaffe eller en af de mange kaffespecialiteter.

OptiMe har en indbygget telemetrisforbindelse, der giver mulighed for at overvåge dens ydeevne på afstand. Dataene kan bruges til at analysere og optimere ydeevnen og dermed forhindre unødvendige servicebesøg.

- + Få indsigt i brugeradfærd og indtægt
- + Se centraliserede data fra alle kaffemaskiner i et netværk
- + Brug planlægningsværktøjer og forudsig trends
- + EVA DTS / MDB / DEX-UCS
- + Tilgængelig via webportal eller mobilapp



# HVAD MED LIDT **FRISK MÆLK?**

Findes der noget bedre end en stærk cappuccino med frisk mælk? Nu er den kun et tryk væk. OptiMe kan bruge frisk mælk til at lave mange forskellige espresso-baserede drikke, herunder cappuccino, latte og latte macchiato.

OptiMe har en innovativ og pålidelig mælkepumpe, der giver stærkt mælkeskum i løbet af få sekunder.

- + Støjsvag brug
- + Konstant kvalitet
- + Hygiejne i overensstemmelse med HACCP-standarderne
- + Vedligeholdelsesvenlig med hurtig og nem rengøring: brugergrænsefladen fører dig let gennem rengøringsprocessen



# FREM RAGENDE YDEEVNE EXCEPTIONEL SMAG

OptiMe er designet i samme stil og med samme specifikationer som den prisvindende OptiBean, og den giver dig den kvalitet, du forventer af Animo. Det italienske bryggesystem laver lækker espresso på den gammeldags måde med det helt rigtige tryk.

Stærk espresso eller noget lidt mildere? Få din yndlingskaffe med et enkelt tryk.

- + Ægte friskmalet kaffe
- + Mange forskellige espresso-baserede drikke at vælge imellem
- + Tilføj en mælkekøler og/eller den nydesignede kopvarmer
- + Separat hane til varmt vand f.eks. til brygning af te
- + Brugervenlig og designet til minimal vedligeholdelse
- + Bygget med slidstærke komponenter
- + Bæredygtig og pålidelig, selv ved intensiv brug
- + En iøjnefaldende tilføjelse til ethvert interiør
- + Strømbesparende tilstand (i standby)

Du kan udstyre din OptiMe med et ekstra stort espressosystem til større kopper (150-230 ml).

En perfekt kop kaffe begynder med en perfekt maskine. Og en perfekt maskine kræver viden, erfaring og dedikation. Disse er vores fokusområder med hensyn til produktionen af vores kaffemaskiner:

- + Fremragende smag
- + Pålidelig ydeevne
- + Den er let at bruge og nem at vedligeholde
- + Flot design
- + Lang levetid



# KAFFEMASKINEN DER PASSER OVERALT

Passer til alle omgivelser: Med det kompakte design passer OptiMe ind overalt, hvor der er brug for kaffe.

OptiMe er velegnet til:

- + Kontorer
- + Hoteller
- + Skoler
- + Restauranter
- + Og mange andre steder



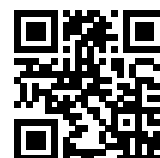


# PASSER TIL DIN SMAG DESIGN DIN MASKINE



Med den fuldt tilpasselige OptiMe kan små og mellemstore virksomheder udtrykke deres individuelle stil.

Du kan vælge en række forskellige farver, materialer og tilføjelser.



Besøg [optime.animo.eu](https://optime.animo.eu), eller scan QR-koden for at se alle OptiMe-muligheder.



## FARVE PÅ FORSIDEN

- + Sort eller hvid



## SIDE- OG BAGPANELER

- + Der er syv standardmuligheder, men du kan også skabe dit eget design. Ingen grænser!



## DEKORATIVT PANEL

- + Spejl, abstrakt eller sand

# MODELLER OG TYPER



MODELNAVN	OptiMe 11	OptiMe 12	OptiMe 21	OptiMe 22
Espresso-systemets kapacitet:	6,5 – 9,5 g	6,5 – 9,5 g	6,5 – 9,5 g	6,5 – 9,5 g
Bønnebeholdere/kværne:	1	1	2	2
Pulverbeholdere:	1	2	1	2
Bønnebeholder:	± 1.200 g / 160 kopper	± 1.200 g / 160 kopper	± 2 x 600 g / 160 kopper	± 2 x 600 g / 160 kopper
Pulverbeholder (topping):	± 1.400 g / 200 kopper	± 600 g / 85 kopper	± 1.400 g / 200 kopper	± 600 g / 85 kopper
Pulverbeholder (chokolade):	± 1.950 g / 120 kopper	± 800 g / 50 kopper	± 1.950 g / 120 kopper	± 800 g / 50 kopper

Alle modeller kan udstyres med:

- + En XL-brygger til større kopper (150-230 ml). XL-bryggeren har en kapacitet på 9,5-13,4 g
- + Et modul med frisk mælk
- + Bypass (til at brygge americano eller ekstra stærk kaffe)

OptiMe 21 og 22 (billederne) er udstyret med et modul til frisk mælk.

# TILFØJELSER OG TILPASNINGER



## MÆLKEKØLER MED SYSTEM TIL FRISK MÆLK

- + Tilføjelse til alle OptiMe-modeller (altid på højre side)
- + Som standard udstyret med ingrediensbakke ovenpå
- + Hurtig og nem rengøring (i henhold til HACCP-standarderne)
- + Kombineret brug med topping
- + Mælkepumpe i kaffemaskine; konstant og perfekt barista-mælkeskum
- + Giver mælkeskum og varm eller kold mælk
- + Kapacitet til mælk: 4 l
- + Låge med lås
- + Elektrisk tilslutning: 220-240 V / 50-60 Hz / 43 W
- + Mål (B x D x H): 230 x 420 x 455 mm
- + Vægt: ± 19 kg

OptiMe er en maskine med uendelige muligheder. Bryg præcis, hvad du gerne vil tilbyde, med eller uden frisk mælk: espresso med skum, latte macchiato, cappuccino, espresso, americano, kaffe, varm chokolade eller te.

## KOPVARMER

- + Tilføjelse til alle OptiMe-modeller
- + Opvarmede hylder: 3
- + Kapacitet (stabled): ca. 60 kaffekopper / 144 espressokopper
- + Elektrisk tilslutning: 220-240 V / 50-60 Hz / 105 W
- + Mål (B x D x H): 230 x 420 x 455 mm
- + Vægt: ± 11 kg

## ANORDNING TIL BETALINGSSYSTEMER

Til møntmekanisme (med eller uden veksler) eller kontaktløse betalingssystemer.



# EXCEPTIONELLE FUNKTIONER



- + Omvendt espressobryggesystem



- + Skærmbesked, når beholderen er (næsten) tom



- + Forskellige muligheder for baggrundsfarver på displayet



- + OptiLight LED-belysning (alle farver)



- + Keramisk kværnemekanisme (Ditting®) for ekstra lang levetid (± / 300.000 kopper)



- + Nem brugersupport på skærmen (med animationer)



- + Separat hane med varmt vand f.eks. til brygning af te



- + Du kan også bruge toppingvariationer i stedet for frisk mælk. Kombineret brug med topping muligt.



## FUNKTIONER

- + Brugervenlig berøringskærm med intuitiv brugergrænseflade
- + Firmalogo, billede, video eller reklame som screensaver
- + 1 eller 2 beholdere til friske kaffebønner (1 eller 2 kværne)
- + Leveres med 1 eller 2 beholdere til pulveringredienser
- + Omfattende reklamemuligheder på skærmen (også under brygningsprocessen)
- + Støjsvag mælkepumpe med konstant kvalitet
- + Indstillelig mixerhastighed (o/min.) for fremragende skum
- + Dobbelt udgang giver ægte espressooplevelse
- + Lav to kopper på samme tid (med 2 bryggecyklusser)
- + Forvarmer til brygger
- + Kontrol af vandtemperatur
- + Styrkekontrol (også til mælk og sukker)
- + Hurtig og nem rengøring
- + Brugstæller
- + Isoleret kedel i rustfrit stål
- + Egnede til mange kopstørrelser
- + USB & SD-korttilslutning
- + Ernæringsoplysninger på skærmen
- + Aflåselig(e) bønnebeholder(e)
- + Stor affaldsbeholder: 3 l / 70 kopper
- + Drypbakke: nem tilslutning til afløbsslangen



OptiMe kan udstyres med to bønnebeholdere (to kværne). Vælg de kaffebønner, der passer til din smag!



Tilføj et modul med frisk mælk og mælkekøler og/eller en nydesignede kopvarmer.

# VALGMULIGHEDER OG TILBEHØR

## VALGMULIGHEDER

- + Kompatibel med mange betalingssystemer (MDB/G-13)
- + Klargjort til telemetri (EVA DTS/MDB/DEX-UCS)
- + Plads til firma-branding på ydersiden af maskinen (dvs. private labels)
- + Bypass (til at brygge americano eller ekstra stærk kaffe)



- + Kopvarmerhylde på toppen af mælkekøleren.  
Separat tænd-sluk-kontakt.

## TILBEHØR

- + Rengøringstilbehør
- + Vandfilter
- + Udvidelsessæt til bønnebeholder(e) – kommer snart!
- + Udvidelsessæt til pulverbeholder(e) – kommer snart!
- + Sæt med magneter (til at forbinde OptiMe med mælkekøleren eller kopvarmeren)
- + Høje fødder (100 mm) for nem rengøring (inklusive lag til drypbakke)



- + Fritstående sæt.  
I tilfælde af at der ikke er en tilgængelig vandtilslutning, kan du nemt indstille en Flojet-vandpumpe med en vandtank (f.eks. under arrangementer).



- + Fod til latte macchiato.  
Til høje glas  
(hanehøjde: 140 mm).



- + Bakke til ingredienser.  
Som standard placeret øverst på mælkekøleren.



- + Kopplacering  
Ideel til selvbetjeningssteder.  
Nem klargøring på bakken.



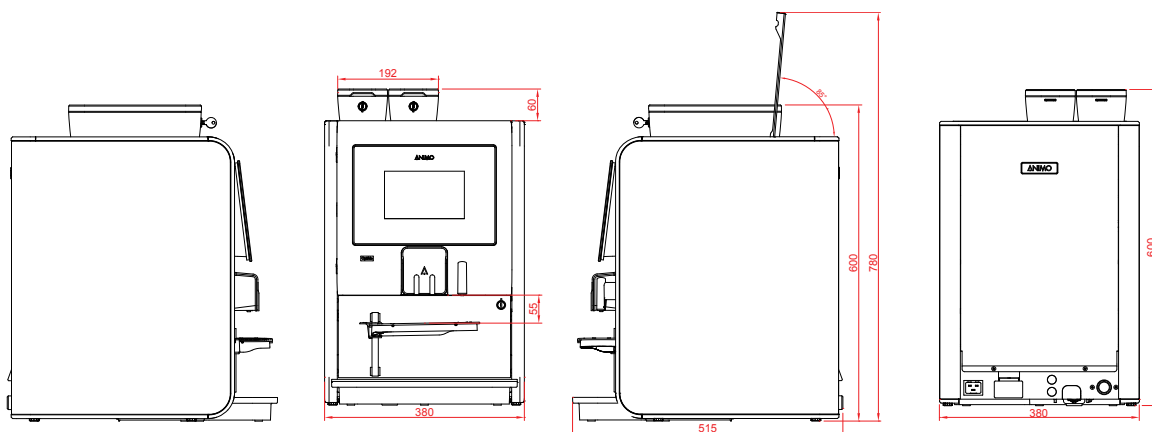
- + Nydesignet kopdispenser – kommer snart!

Alle oplysninger og billeder af valgmuligheder og tilbehør, der endnu ikke er tilgængelige, kan ændres.

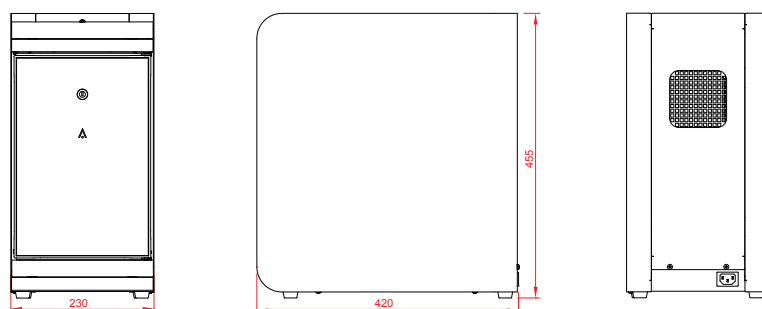
# TEKNISKE SPECIFIKATIONER

- + Bryggetid, kop (120 ml): 25-30 sek.
- + Det Anbefalede daglige antal kopper er op til 125
- + Skærm: 7" touchskærm
- + Justerbar kopbakke: 50-105 mm
- + Maks. hanehøjde: 165 mm
- + Strømforsyning: 220-240 V / 50-60 Hz / 2200 W
- + Vandtilslutning: 3/4"
- + Plads i affaldsbeholder: 3 l (± 70 kopper)
- + Isoleret kedel i rustfrit stål (0,5 l) med 1800W-element og tørkogningsbeskyttelse
- + Mål B x D x H: 380 x 515 x 600 mm
- + Vægt: ± 32 kg

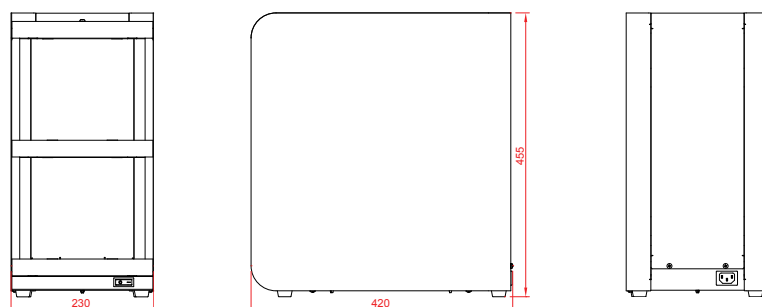
OptiMe



OptiMe Mælkekøler



OptiMe Kopvarmer



Alle størrelser i mm

# ANIMO

Vi laver kaffemaskiner og udstyr af højeste kvalitet, som er brugervenligt, holdbart og nemt at vedligeholde. Vores maskiner leverer en bred vifte af friske, varme drikke – igen og igen. Alt fra friskkværnet espresso, cappuccino eller latte macchiato til te, varm chokolade og pulversuppe.

Med den fuldt tilpasselige OptiMe kan små og mellemstore virksomheder udtrykke deres individuelle stil. OptiMe er den mest kompakte maskine i sin klasse og imponerer med høj ydeevne og exceptionel smag.

Besøg [animo.eu](http://animo.eu) for at læse mere om OptiMe.

## DEDICATED TO EVERY CUP

[WWW.ANIMO.EU](http://WWW.ANIMO.EU)

REV. 1.0 – 260319

Animo B.V. Hovedkvarter  
Assen – Holland

Salg Holland  
Eksportafdeling  
[info@animo.nl](mailto:info@animo.nl)  
+31 (0)592 376 376

Animo B.V.B.A.  
Belgien  
[info@animo.be](mailto:info@animo.be)  
+32 (0)33 130 308

Animo Frankrig  
Frankrig  
[info@animo-france.fr](mailto:info@animo-france.fr)  
+33 (0) 3 80 25 06 60

Animo GmbH  
Tyskland  
[info@animo-gmbh.de](mailto:info@animo-gmbh.de)  
+49 (0)541 971 250

